VINHO FINO BRANCO SAUVIGNON BLANC – GIUSEPPE LOVATEL

VARIEDADE

Uva Sauvignon Blanc: É uma casta de uva branca da família da Vitis vinífera, originária da região da Bordeaux, na França. Produz vinhos secos e refrescantes que possuem, como principais características, seus aromas minerais, vegetais e toques frutados.

REGIÃO PRODUTORA

Nova Prata e Vacaria – RS/Brasil.

CLIMA

Subtropical com influência de temperado.

VINIFICAÇÃO

Elaborado com 100% de uvas Sauvignon Blanc. As uvas são colhidas, selecionadas e transportadas em caixas plásticas com 20kg.

Na vinícola as uvas são avaliadas por diversos critérios de qualidade, devidamente desengaçadas com leve ruptura das bagas e prensagem direta do bagaço. O mosto é resfriado e de imediato é realizado a decantação e a separação da borra grossa, resíduos e leveduras (decantação estática). Após, o mosto é novamente resfriado e são inoculadas as leveduras selecionadas para iniciar a fermentação alcóolica com temperatura controlada de 14° a 16°C.

Ao término da fermentação alcoólica o vinho é encaminhado para tanque de aço inox para estabilização proteica por 3 meses, realizada a transfega, filtração e envase.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Visual: Coloração amarelo esverdeado, com reflexos prateados.

Aroma: Frutado, notas de frutas tropicais, manga, goiaba e abacaxi e um toque vegetal.

Paladar: Traduz notas verdes, pimentão, manjericão. Fresco com acidez mediana, ataque doce e volumoso.

HARMONIZAÇÃO

Massas aos molhos leves e aromáticos, peixes e frutos do mar, culinária oriental, petiscos, canapés e carnes brancas.

EMBALAGEM DISPONÍVEL

750ml

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,0% v/v.
TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 8° a 10°C.
RESPONSÁVEL TÉCNICO: CRQ-RS nº 05203536
REGISTRO NO MAPA-RS: 002344-2.000026

LOVATEL INDÚSTRIA VINÍCOLA LTDA.
Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni 5950 – Caxias do Sul – Serra Gaúcha – RS
CEP – 95032-300 – Caixa Postal 947 – Fone: (54) 3211-0501 | 3208-1102
www.vinicolalovatel.com.br - (54) 99906-3387
contato@vinicolalovatel.com.br